

ICS 67.160.10

备案号：

T/GZSX

团 体 标 准

T/GZSX \*\*\*—\*\*\*\*

贵州花香型白酒

GuiZhou hua xiang xing baijiu

(征求意见稿)

2019-\*\*-\*\*发布

2019-\*\*-\*\*实施

贵州省食品工业协会 发布

# 目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 产品分类.....	2
5 要求.....	2
6 检验规则.....	4
7 产品规格.....	4
8 标签、包装、运输、贮存.....	4
附录 A（规范性附录）白酒中酸酯总量的测定方法.....	6

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

**请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。**

本标准由贵州省产品质量监督检验院（国家酒类及加工食品质量监督检验中心）、贵州花酒酒业有限公司、贵州大学酿酒与食品工程学院提出。

本标准由贵州省食品工业协会归口。

本标准起草单位：贵州省产品质量监督检验院（国家酒类及加工食品质量监督检验中心）、贵州花酒酒业有限公司、贵州大学酿酒与食品工程学院。

本标准主要起草人：田志强、唐东亚、黄永光。

# 贵州花香型白酒

## 1 范围

本标准规定了贵州花香型白酒的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、产品规格、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于花香型白酒的生产经营。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范

GB/T 10345 白酒分析方法

GB/T 10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存

GB/T 15109 白酒工业术语

JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

### 贵州花香型白酒

以鲜花、糖质原料等为原料，采用半固态法白酒生产工艺，经配料、蒸煮、发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈香呈味呈色物质，具有花香风格的复合香型白酒。

## 4 产品分类

按产品酒精度分为

**4.1 高度酒**：45.0%vol≤酒精度<65.0%vol

**4.2 低度酒**：32.0%vol≤酒精度<45.0%vol

## 5 技术要求

### 5.1 感官要求

应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项目	高度酒	低度酒
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无沉淀，无悬浮物	
香气	花香突出，清雅舒适	花香较突出，清雅
口味	醇和爽净，诸味协调	绵柔爽净，酒体协调
风格	具有花香酒独特风格	
注：当酒的温度低于 10℃时，允许有沉淀物质或失光，10℃以上时，应逐渐恢复正常		

## 5.2 理化指标

高度酒、低度酒的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	高度酒	低度酒	检验方法
酒精度 (20℃) / (%vol) <sup>a</sup>	45.0~65.0	32.0~45.0	GB/T 10345
固形物/(g/L) ≤	0.6		
酸酯总量/(mmol/L) ≥	5.5	3.5	附录 A
<sup>a</sup> 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。			

## 5.3 卫生安全要求

应符合 GB 2757 的规定（甲醇指标按照项目分类中的其他执行）。

## 5.4 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验按 JJF 1070 执行。

## 5.5 生产过程的卫生要求

生产企业应符合 GB 8951 的规定。

## 6 检验规则

检验规则按 GB/T 10346 和《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定执行。

## 7 产品规格

产品规格、净含量及单件平均偏差符合 JJF 1070 的规定。

## 8 标签、包装、运输、贮存

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 2757 的要求；包装、运输、贮存按 GB/T 10346 的规定执行。

## 附录 A

## (规范性附录)

## 白酒中酸酯总量的测定方法

## A.1 原理

以碱中和试样中的游离酸，再加入一定量的碱，加热回流使酯类皂化，以酸中和剩余的碱。通过计算碱的总消耗量得出酸酯总量。

## A.2 分析步骤

A.2.1 以碱中和试样中的游离酸，试剂和溶液、仪器、分析步骤同 GB/T 10345-2007 中的 7.1 或 7.2，记录消耗的氢氧化钠体积  $V_1$ 。

A.2.2 加热回流及中和剩余碱，试剂和溶液、仪器、分析步骤同 GB/T 10345-2007 中的 8.1 或 8.2，记录空白试验样品消耗硫酸标准溶液体积  $V_0$ 、样品消耗硫酸标准溶液体积  $V_2$ 。

## A.3 结果计算

样品中的酸酯总量按式 (A.1) 计算

$$X = \frac{[C_1 \times V_1 + C_2 \times (V_0 - V_2)] \times 1000}{50.0} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

$X$ —样品中的酸酯总量，单位为毫摩尔每升 (mmol/L)；

$C_1$ —氢氧化钠标准溶液的实际浓度，单位为摩尔每升 (mol/L)；

$V_1$ —样品中总酸所消耗的氢氧化钠标准溶液的体积，单位为毫升 (mL)；

$C_2$ —硫酸标准溶液的实际浓度，单位为摩尔每升 (mol/L)；

$V_0$ —空白试验样品消耗硫酸标准溶液的体积，单位为毫升 (mL)；

$V_2$ —样品消耗硫酸标准溶液的体积，单位为毫升 (mL)；

50.0—吸取样品的体积，单位为毫升 (mL)。

所得结果保留至一位小数。

## A.4 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值，不应超过平均值的 2%。